

## SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL

PORTARIA Nº 10, DE 12 DE ABRIL DE 1996

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA , DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. No uso das atribuições que lhe confere o artigo 42 item VII, do Regime interno, aprovado pela Portaria Ministerial nº 787, de 15 de novembro de 1993, tendo em vista o disposto na lei nº 6.305, de 15 de dezembro de 1975 e no decreto nº 82.110, de 14 de agosto de 1978, e

Considerando a necessidade de uniformização dos procedimentos para a classificação de produtos vegetais em todo o território nacional;

Considerando o disposto na Portaria Ministerial nº 269 de 17 de novembro de 1988, e visando facilitar a interpretação dos conceitos e a melhor identificação dos defeitos e da classe de Arroz, resolve:

Art. 1º - Aprovar os critérios complementares em anexo para a classificação do Arroz.

Art. 2º - estabelecer para efeito de classificação oficial, somente deverão ser considerados os parâmetros e critérios previstos na Norma de Identidade e Qualidade do produto, bem como aqueles estabelecidos nesta e demais Portarias complementares vigentes.

Parágrafo único - os critérios estabelecidos nesta Portaria são de natureza complementar , não invalidando ou preterindo os procedimentos já estabelecidos na Portaria nº 01 de 09 de abril de 1989, devendo portanto, juntamente com aqueles, nortear a classificação oficial do produto, devendo ser utilizados, em caráter temporário, até a conclusão dos trabalhos de reformulação do padrão vigente.

Art. 3º - Os casos omissos serão resolvidos pelo Secretário de Desenvolvimento Rural.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Murilo Xavier Flores**

## ANEXO

### **Crítérios para a classificação do Arroz:**

#### 1 - Ardido:

1.1 - no arroz beneficiado, polido, será considerado ardido, o grão que apresentar coloração escura em mais de  $\frac{1}{4}$  da área; nos demais casos, menor do que  $\frac{1}{4}$  será considerado manchado (mancha amarelo amarronzada);

1.2 - no arroz parboilizado será considerado ardido, o grão amarelo destoante, de tom escuro (amarronzado ou avermelhado).

2 - Danificado (parboilizado): não considerar como defeito no arroz parboilizado, a pequenas (minúsculas) rachaduras longitudinais, desde que se mantenha o formato normal do grão.

3 - Manchado; será considerado o grão que apresentar coloração amarelo escuro (marrom) na base ou região do germe, devido a ação de alta temperatura, ou seja o grão “queimado” do arroz parboilizado.

4 - Amarelo: será considerado o grão que apresentar coloração variando de amarelo claro (pálido) ao amarelo escuro contrastante com a amostra de trabalho.

#### 4.1 - Observações:

4.1.1 o grão de arroz com mancha amarela será considerado como “amarelo/”,

4.1.2 no arroz velho (arroz beneficiado, polido que se apresenta com a cor amarelada por processo de envelhecimento) verificar se o produto não se encontra em fase de fermentação ou contendo qualquer substância prejudicial ao seu consumo, mediante a realização de análise químicas específicas; caso esteja bom para consumo, realizar a classificação normal do produto, que não será considerado como “amarelo”, desde que a tonalidade dos grãos apresente a mesma cor amarelada (uniforme);

4.1.3 no caso de mistura de arroz velho com arroz novo, considerar “amarelo”, todo arroz velho encontrado na amostra (o grão amarelo contrastante).

5 - Picado: excluir do enquadramento do defeito, os grãos “alfinetados” (pequenos pontos).

6 - Gelatinizado: será considerado o grão que apresente sob luz polarizada, qualquer parte vítrea (translúcida) independente do tamanho ou área.

7 - Gessado: a seguir a definição da Portaria; qualquer parte vítrea no grão descaracteriza o defeito (deve ser 100% gessado).

8 - Rajado (arroz vermelho): observar para separação do defeito o seguinte critério:

8.1 - no arroz beneficiado, subgrupo integral, proceder a separação dos grãos vermelhos, logo o descascamento do grão (antes do brunimento ou polimento); a seguir, pesar, determinar o percentual correspondente ao defeito e juntá-lo ao porcentual dos rajados, para posterior utilização na tipificação do produto.

9 - Quebrado: pedaço de grão de arroz descascado e polido que apresentar comprimento inferior a  $\frac{3}{4}$  partes do comprimento mínimo da classe a que pertence e que ficar retido em peneira de furos circulares de 1,6 milímetros de diâmetro; nos caso específicos abaixo considera:

9.1 - Classe curto: a determinação dos quebrados em um arroz da classe curto, será efetuada em função do comprimento máximo da classe considerada, ou seja 4,9 mm, após o polimento do grão;

9.2 - Classe misturado - a determinação dos quebrados em um arroz da classe misturado, será efetuada em função do comprimento mínimo da classe predominante na composição da mistura (classe que aparecer em maior quantidade ou percentual na mistura);

10 - Subgrupo: quando ocorrer a presença de arroz não parboilizado (arroz beneficiado polido) na amostra de arroz parboilizado, acima do limite máximo de tolerância de 0,30%, observar rigidamente o critério da norma e enquadrar o produto como abaixo do padrão, anotando-se no certificado de classificação e laudo o motivo: “mistura de subgrupo”: será também obrigatório a impressão desta informação na embalagem colocada no varejo.

11 - Classe misturado; observar os seguintes procedimentos:

11.1 - mistura de 3 classes, onde o somatório das classes Longo Fino e Longo seja igual ou superior a 80% dos grãos , considerar classe Longo, independentemente do percentual da 3ª classe:

11.2 - Quando o somatório das classes Longo Fino mais longo não atingir o mínimo de 80% dos grãos, considerar classe misturado.